

LES COCKTAILS

Mocktails sans alcool

Chantaco orange, citron, ananas	7
Ginger Mint sirop de menthe, citron vert, ginger ale	7
Virgin Mojito citron vert, menthe fraîche, limonade	7
Apple Mojito citron vert, menthe fraîche, jus de pomme	7
Virgin Mule citron vert, concombre, ginger ale	7
Virgin Colada crème de coco, jus d'ananas	7

Cocktails long drinks

LES CRÉATIONS MAISON

Mathis Poivré Gin, fleur de sureau, poivre de Timut, tonic, rondelle d'orange	9
Lozari Vodka, limoncello, citron vert, jus de cranberry, rondelle de citron	9
Gin Tobias Gin, fleur de sureau, ginger ale, concombre	9

LES SPRITZ

Aperol Spritz Aperol, prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange	9
Hugo Spritz Limoncello, prosecco, eau pétillante, rondelle de citron	9
Maya Spritz Fleur de sureau, prosecco, eau pétillante, menthe fraîche	9

LES MULES

Carribbean Mule Rhum ambré, citron vert, ginger ale	9
Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger ale	9
London Mule Gin, citron vert, ginger ale	9

LES CLASSIQUES

Mojito Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante	9
Mojito Royal Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, champagne	10
Gin Tonic Gin, schweppes tonic, citron	9
Cuba Libre Rhum ambré, Coca Cola, Rondelle de citron vert	9

LES ESTIVAUX

Porn Star Martini Vodka, liqueur de passion, vanille, citron vert	9
Piña Colada Rhum, jus d'ananas, crème de coco	9
Cosmopolitan Cointreau, vodka, citron vert, jus de cranberry	9

Cocktails short drinks

Expresso Martini Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne	9
Negroni Gin, Campari, martini rouge	9
Margarita Tequila, triple sec, citron vert	9
Pisco Sour Pisco, jus de citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf	9
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade	9
Caïpiroska Vodka, citron vert, cassonade	9
Amaretto Sour Amaretto, citron vert, Angostura, rondelle d'orange	9
Mariana Cachaça, jus de citron vert, ananas, sirop de fraise	9



111 RUE MONGE, 75005 PARIS - 01 43 31 45 75

 @lecafeparisien.fr

 lecafeparisienparis



SOURIRES tous les jours !



CUISINE AVEC AMOUR

WiFi : lecafeparisien Mot de passe : leparisien

MENU DIGITAL DANS LA LANGUE SOUHAITÉE

CARTE DES VINS

Vins Rouges

VALLÉE DU RHÔNE

	14cl	25cl	50cl	75cl
Côtes du Rhône AOC Le Moulin d'Oli, Vieilles Vignes, 2020	4,9	8,8	17,5	25
Saint Joseph AOP Plaisirs d'Automne, 2020				39

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Minervois AOP La Tour du Tourril, Les Cyprès, 2018	5,2	9,2	18,5	26
Pic Saint Loup AOP Première Lune, Lambrusques, 2021				29
Domaine les Creisses IGP Pays d'Oc, Philippe Chesnelong, 2021				39

VALLÉE DE LA LOIRE

Chinon AOC Cuvée Gabriel, Bel Air, Jean Louis Loup, 2021 BIO	5,5	9,8	19,2	28
St-Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Pantaléon La Gardière, 2021				29
Touraine AOP Henry Marionnet, 1 ^{ère} vendange, sans sulfites, 2020				32

BORDEAUX

Bordeaux AOC Château Lalande Labatut, Cuvée Prestige, 2018	5,8	10,3	20,2	29
Château Angelus Cuvée Tempo Angelus, 2020				54

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

Brouilly AOP Domaine dit Baron, 2021	6	10,7	21,4	31
Hautes Côtes de Nuits Domaine Hudelot – Les Roncières, 2020 BIO				45

VIN DU MONDE

Santa Cristina IGT Toscane, Italie 2020				32
Caleo Primitivo IGT Les Pouilles, Italie 2021				35

Vins Blancs

LANGUEDOC-ROUSSILLON

	14cl	25cl	50cl	75cl
Sauvignon IGP Gard, 2020	4,9	8,8	17,5	
Chardonnay Les Chardonneuses, 2021	5,3	9,4	18,6	27
Viognier IGP, Vignoble Paul Mas, 2021	5,8	10,3	20,2	29

BORDEAUX ET CÔTE DE GASCOGNE

Entre-deux-Mers Château Lalande-Labatut, Cuvée Tradition, 2021	5,5	9,8	19,2	28
Moelleux IGP Côte de Gascogne, Hirondelle, 2020	5,5	9,8	19,2	28

ALSACE AOC

Pinot Gris Vin d'Alsace, Henri Weber, 2021	5,8	10,3	20,2	29
---	-----	------	------	----

BOURGOGNE

Macôn Village AOC La Cave d'Azé, 2020				29
Chablis AOC Per Aspera, domaine Charly Nicolle à Fley, 2020				43

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur AOP Domaine des Garennes, 2020				29
Sancerre AOP Domaine Laetitia Ducroux à Crézancy-en-Sancerre, 2020				39

Vins Rosés

	14cl	25cl	50cl	75cl
Aestas IGP Pays du Gard, 2020	4,9	8,8	17,5	25
Moment de plaisir IGP Pays d'Oc, Série exclusive, 2021	5,3	9,4	18,6	27
Casanova IGP Ile de Beauté, Gris, 2022 VEGAN	5,8	10,3	20,2	29
Côtes de Provence AOC Côtes de Provence, Maur and More, Domaine Château Saint-Maur "cru classé" à Cogolin, 2022				35

Les millésimes sont susceptibles de changer selon les disponibilités

NOS PLANCHES ET TAPAS MAISON

Cheese nâan, yaourt épicé	5
Assiette de frites Maison	5
Houmous, chips de socca	6
Guacamole, chips de wraps	6
Tapenade Maison, croûtons aux herbes	6
Assiette de frites Maison, cheddar fondu, bacon grillé	8
Brochettes de Poulet tandoori, sauce sweet chili curry (3 pièces)	8
Sticks mozza Maison, sauce tartare et sauce sweet chili curry (6 pièces)	8
Arancini du moment (6 pièces)	8
Empanadas de bœuf, sauce chimichurri (2 pièces)	8
Terrine de porc Maison au porto et aux pistaches	8
Croqu'Apéro	8
Brique de chèvre chaud au miel	8
Anchois de cantabrie "Bellota-Bellota"	12
Planche de Charcuterie	17
Planche Fromagère	16
Planche Mixte	19
Planche Veggie	25
Houmous, guacamole, cheese nâan, arancini, sticks mozzarella, chips de socca et wraps, sauce sweet chili curry et sauce chimichurri	
Planche de Tapas	30
Brochettes de poulet tandoori, empanadas de bœuf, cheese nâan, arancini, sticks mozzarella, guacamole, chips de wraps, sauce sweet chili curry et sauce chimichurri	

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques

NOTRE CARTE

TARTINES ET SALADES COMPOSEES

TARTINE NEW-YORKAISE	13
Pain poilâne, cream cheese, œufs brouillés, crispy bacon salade	
Tartine Magellan	14
Pain poilâne, crème aux fines herbes, saumon mariné maison, avocat, betterave chiogga, oignon pickles salade	
Salade de l'Impératrice	15
Salade romaine et sucrine, nuggets de poulet maison, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons à l'ail et au romarin, sauce Caesar	
Salade Chèvre Chaud	15,5
Mesclun de salade, briques de chèvre au miel, noix, carottes râpées, betterave chiogga, pommes de terre grenaille	
Salade Pokebowl	16
Saumon mariné Maison, avocat, pousses de soja, riz aux trois quinoas, carottes râpées, sésame, edamames, betterave chiogga, coriandre	

NOS PLATS INCONTOURNABLES

Pièce du boucher	voir ardoise
Sauce poivre ou bleu ou tartare, pommes de terre sautées et mesclun de salade	
Poisson du marché	voir ardoise
Poisson selon arrivage – garniture de saison	
LE VÉRITABLE BURGER PARISIEN	16,5
Bun brioché, steak de bœuf, crispy bacon, œuf au plat, cheddar, compotée d'oignons, sauce cocktail, salade, tomate frites Maison	
Chicken Burger	16,5
Bun brioché, poulet pané maison, guacamole, cheddar, sauce sweet chili curry, oignons pickles, salade, tomate frites Maison	
Burger Végétarien	16,5
Bun brioché, galette d'haricots rouges/quinoa/herbes fraîches, guacamole, salade, mozzarella, tomate, oignon pickles frites Maison	
Tartare de bœuf Aubrac préparé	16
frites Maison et mesclun de salade Notre tartare de race Française est haché sur place	
Croque Monsieur ou Croque Madame	12
Pain de mie gratiné, jambon blanc, emmental (œuf sur le plat) mesclun de salade	

NOS DESSERTS MAISON

Crème brûlée	7
Tiramisu à la framboise	7
Mousse au chocolat noir 70%	7
Crêpes maison	7
Sucre, Nutella, confiture ou sirop d'érable	
Minis délices	7
Sélection de différentes mignardises	
COOKIE AUX 3 CHOCOLATS	10
Emulsion praliné, glace Stracciatella	
Café très très gourmand	9
Thé ou Chocolat aussi gourmand	10
Rhum vieux très gourmand	15
Duo de glaces artisanales	7,5
Stracciatella, citron, chocolat, café, vanille, fraise, pistache, caramel beurre salé, pêche, banane, passion	
Sélection de fromages du Chef	1 fromage 4,5 / 2 fromages 7,5 / 3 fromages 9,9
Tomme de vache fermière, Pavé du Larzac, Cabécou fermier, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Bûche de chèvre	
LES PETITS POTS D'AMANDINE	2
Tiramisu à la framboise, mousse au chocolat, crème brûlée, yaourt grec au miel	

NOTRE MENU BAMBIN (jusqu'à 12 ans) 12€

Steak haché, Œuf au plat ou Nuggets, Frites
+ Sirop ou Jus de fruits
+ Crêpe, Boule de glace ou Petit pot d'Amandine

APERITIFS

Pastis 51, Ricard, Casanis 2cl	4
Sangria rojo de la casa 25cl	6,5
Coupe de Prosecco 12,5cl	5
Prosecco 75cl	25
Martini, Campari, Porto rouge 5cl	5
Americano Maison 10cl	8
Kir (cassis, mûre, pêche) 14cl	5,2
Kir Royal 12,5cl	10
Coupe de Champagne 12,5cl	9
Champagne du moment 75cl	50
Champagne Brut Baudry 75cl	65
Blanc de Noir Propriétaire Récoltant	

WHISKIES 4cl.

J&B, Jameson, Jack Daniel's	7
Monkey Shoulder, Tokinoka	8
Aberlour, Knockando	9

GIN 4cl.

Gin Lion	7
Bombay Saphir	8
Citadelle, Hendrix	9

DIGESTIFS 4cl.

Calvados, Cognac, Grappa	7
Amaretto, Limoncello	7
Get 27, Get 31	7
Bailey's, Kahlua, Cointreau	7
Poire Williams, Mirabelle	9
Vieille prune	9
Bas Armagnac	9
Château de Laubade 6 ans	
Cognac Camus VS	9

NOS BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Blonde du moment	4	5
Grimbergen	4,5	8,5
Demory Parisienne IPA	4,5	8,5
Picon	4,5	8,5
Monaco / Panaché / Pêche	4,3	6,5

BOUTEILLES

Chouffe 33cl	6
Corona 33cl	6
1664 Blanche 33cl	6
Leffe Ruby 25cl	6
Bière 0% alcool 33cl	6
Cidre brut bio, fils de pomme 33cl	6



HAPPY HOUR

16h / 21h

Pinte de Blonde	5
Pinte de Grimbergen	7
Pinte de Demory, IPA	7
Cocktail	7
Cocktail sans alcool	6
Verre de vin 14cl (Blanc, rouge ou rosé)	4
Sangria 25cl	5

RHUM 4cl.

Rhum ambré, Rhum blanc	7
Diplomatico, Pineapple Plantation	9
Botran 15 ans d'âge	9
Angostura 7 ans d'âge	9

BOISSONS CHAUDES

Café expresso RICHARD Perle Noire, Déca	2,3
Café allongé, Café noisette	2,5
Allongé noisette, Café Américano	3
Double expresso	4,5
Grand crème, Chocolat chaud	4,5
Thés COMPTOIRS RICHARD	4,5
NOIR : Earl Grey, Ceylan, Fruits Rouges, Jardin Fumé, Vanille Caramel	
VERT : Jasmin, Sencha BIO, Menthe BIO	
ROUGE : Rooibos aux épices	
Tisanes BIO COMPTOIRS RICHARD Tilleul, Verveine, Camomille	4,5
Cappuccino	5,5
Café ou Chocolat Viennois	5,5
Lait chaud au miel	4,5
CAFÉ PARISIEN Café allongé, Chocolat au lait caramélia, chantilly	6
BIBI DETOX Agrumes, gingembre, menthe	4
Vin chaud Maison	5,5
Grog au rhum	8
Irish ou French Coffee	9

BOISSONS FRAICHES

Orange ou Citron pressé	5,5
THÉ GLACÉ MAISON	5,5
Café frappé Maison	5,5
Coca-Cola, Zéro 33cl	4,6
Perrier, Diabolo 33cl	4,6
Limonade artisanale 33cl	4,5
Schweppes, Orangina 25cl	4,5
Jus de tomate 25cl	4,5
Jus de fruits 25cl Abricot, pomme, orange, ananas, cranberry	4,4
Lait froid au sirop	3,9
Sirop à l'eau Grenadine, menthe, citron, fraise, violette, vanille, orgeat, pêche	3,9
¼ San Benedetto 25cl	4,4

Eaux Minérales

San Benedetto plate ou gazeuse	50cl	100cl
	6	7